



EN User manual
RU Руководство пользователя
KK Қолданушының нұсқасы
UK Посібник користувача

PHILIPS



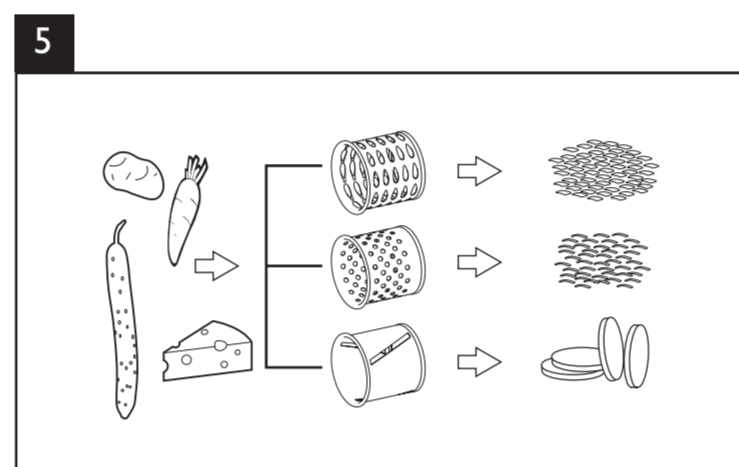
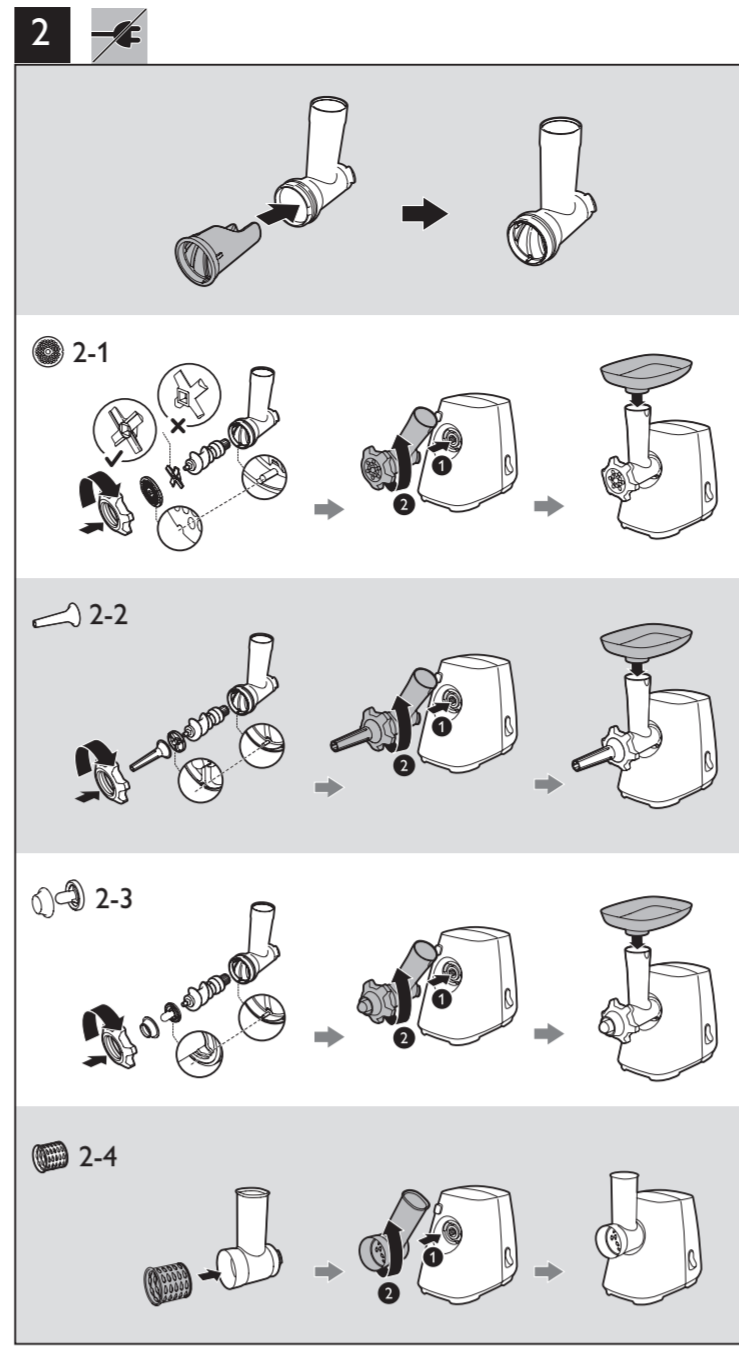
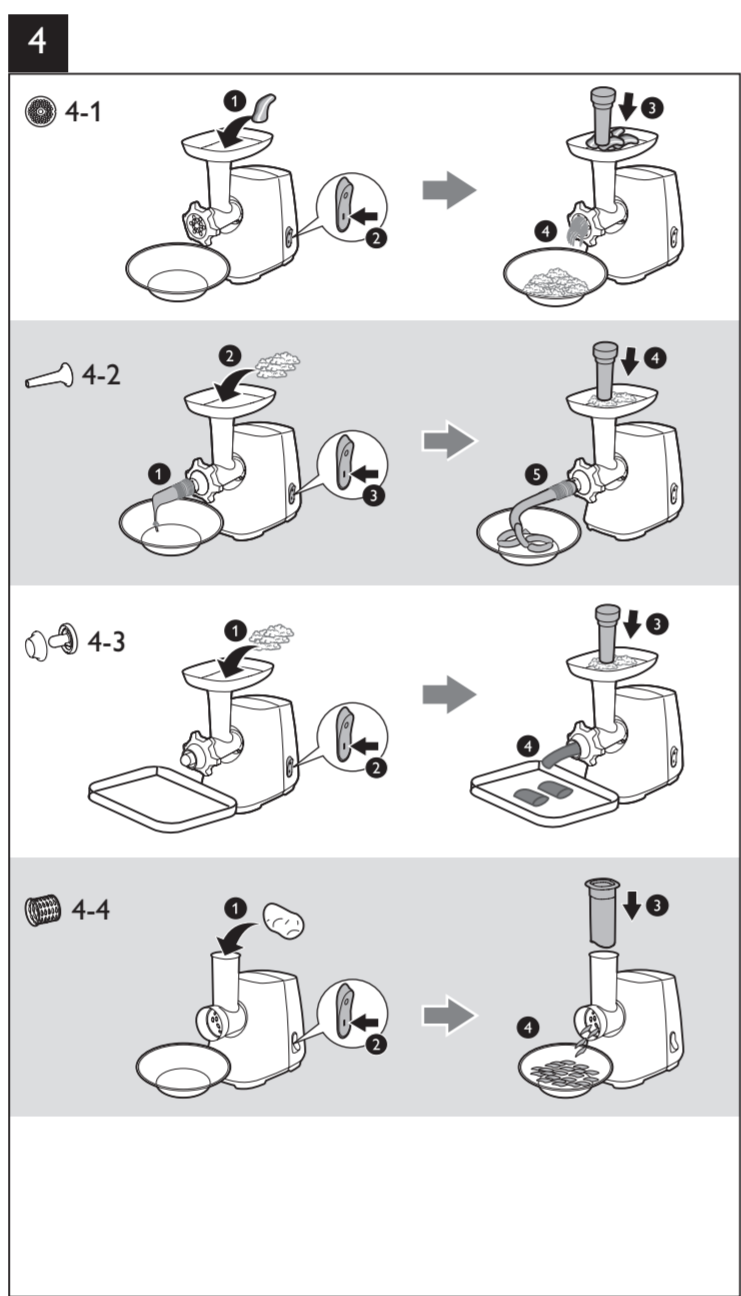
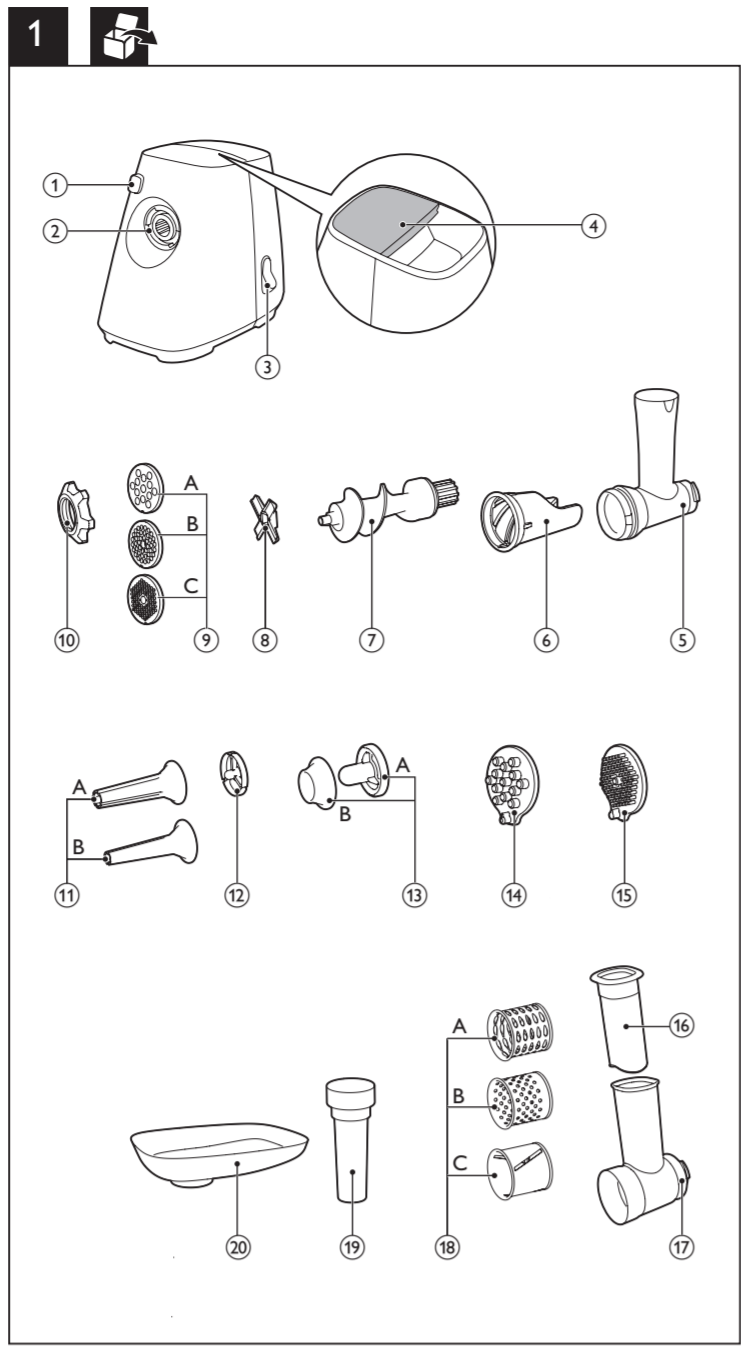
Мясорубка
Ет тартқыш
HR2722/10 HR2723/20
220 - 240V~ 50-60Hz 500 W

Импортер на территорию России и Таможенного
Союза: ООО "ФИЛИПС", Россия, Москва, ул. Сергея
Макеева, 13, тел. +7 495 961-1111
Изготовитель: "Филипс Коньюмер Лайфстайл Б.В.",
Туссендиен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Для бытовых нужд.

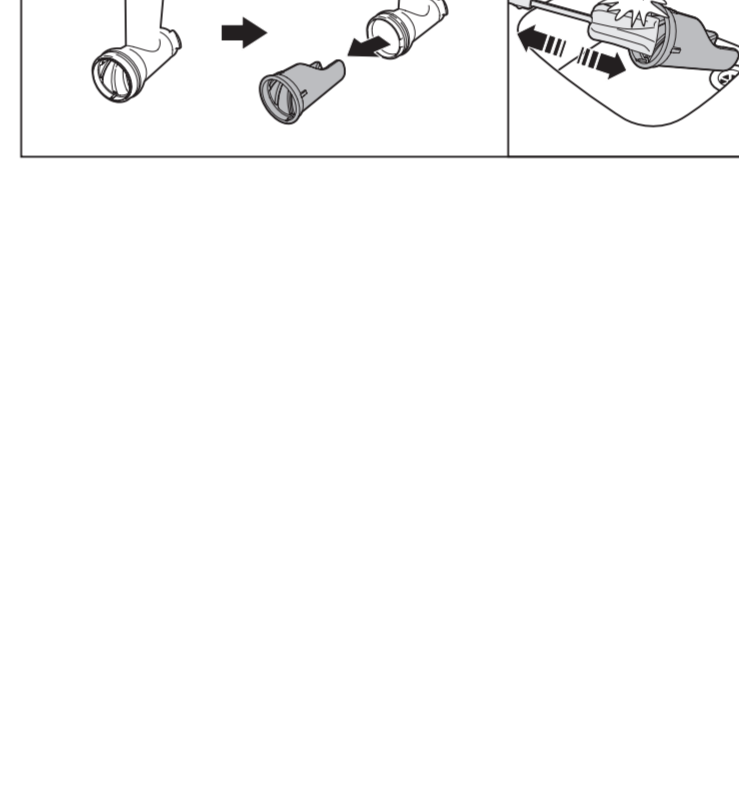
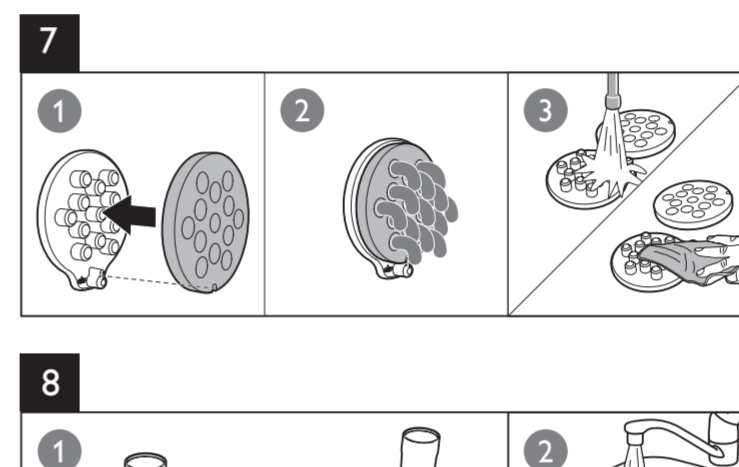
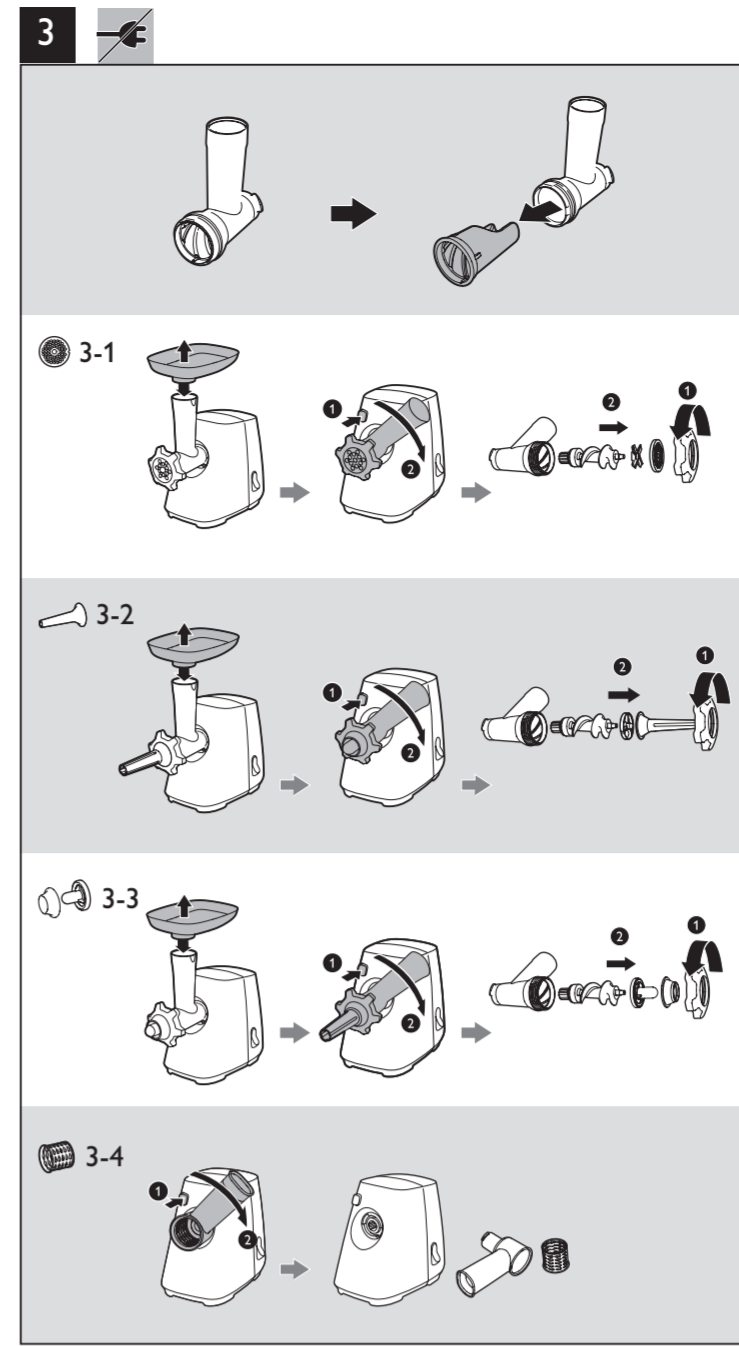
Ресей және Кедендік Одақ территориясына
импорттаушы: "ФИЛИПС" ЖШҚ, Ресей, Мәскеу
қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13-үй,
тел. +7 495 961-1111
Өндіруші: "Филипс Коньюмер Лайфстайл Б.В.",
Туссендиен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Specifications are subject to change without notice
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

4240 002 02281



	Washing	Dishwasher	Freezer		Washing	Dishwasher	Freezer
Grinding discs	✓	✓	✓	Motor unit	✗	✗	✓
Pusher for the plastic hopper	✓	✓	✓	Plastic hopper	✓	✗	✓
Metal drums	✓	✓	✓	Metal hopper	✓	✗	✓



8 Cut vegetables (HR2723 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-4.
For disassembly, refer to Fig. 3-4.

Cut vegetables (Fig. 4-4)

Fig. 5 indicates the foods that each drum is applicable to and the cutting shapes.

- Note**
- Only use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.
- Tip**
- You can also grate cheese.
 - When processing apples, peel off the skin for best results.

9 Cleaning and maintenance (Fig. 6 and Fig. 7)

- Before you remove accessories or clean the motor unit, switch off and unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Clean the main unit with a moist cloth.
- Pass pieces of bread through the hopper to remove any meat left.
- Wash removable parts with a soft brush in soapy water; rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.
- Lightly brush the metal parts with fat or oil to prevent rusting.

Clean the InsertClean assembly (Fig. 8)

The InsertClean assembly allows you to easily and fully clean the inside of the hopper. You can remove the InsertClean assembly from the hopper and clean it according to Fig. 8.

- Note**
- Use the innovative cleaning tool to remove the remains stuck in the grinding discs; rinse them with clear water and then dry them with soft cloth or tissues immediately.

Қазақша

1 Маңызды ақпарат

Құрылғыны қолданар алдында, осы нұсқауды мұқияттан оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.
- Құралды таймерге қоспаңыз.

Ескерту

- Қараусыз қалдырсаңыз және жинамастан, бөлшектеместен, тазаламастан, қосалқы құралдарды алмастырмастан немесе қолданғанда қозғалып тұратын бөліктерді ұстамастан бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды розеткаға жалғамас бұрын, құралдың астында көрсетілген кернеудің жергілікті розетканың кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымы, штепсель немесе басқа бөлшектер зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны өндіруші, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалаған және құралды пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құрылғыны физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алмайды.
- Турағышты, әсіресе оны шыршық өзектен шешкенде және тазалау кезінде, абайлап ұстаңыз. Шеттері өте өткір!
- Құрал қосылып тұрғанда, түтікке азықтарды саусақпен немесе басқа затпен (мысалы, күрекше) тықпаңыз. Бұл үшін тығындағышты ғана пайдалану керек.
- Құрал қосылып тұрғанда, темір барабанға саусақтарыңызды салмаңыз.
- Шыршық өзек, жүз бен экранды түтікке салар алдында түтікті міндетті түрде толық құрастырып, бекітіп алыңыз.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды. Құралды және оның сымын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Балалар құралмен ойнамауы керек.
- Айналмалы елек немесе қорғаныш қақпағы бүлінсе немесе көрінетін жарық болса, құрылғыны пайдалануға болмайды.

Абайлаңыз

- Құрал тек үй ішінде қолдануға арналған.
- Розеткаға қоспас бұрын, құралдың дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланушы болмаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, құралдың кепілдігі өз күшін жояды.
- Әрқашан құралды қосу/өшіру түймесін басу арқылы өшіріңіз.
- Құралды қадағалаусыз істеп тұрған күйде қалдыруға болмайды.
- Кез келген қолданыста 5 минуттан артық істептеніз.
- Келесі жұмыстың алдында құрылғыны бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Жылуды қосу/өшіру түймесін байқаусызда бастапқы қалпына келтіру нәтижесінде орын алатын қауіпті жағдайды болдырмау үшін, бұл құралға таймер сияқты сырттай қосылатын құрал жалғанбауы керек және оны өшіріп-қосылатын электр желісіне жалғамған жөн.
- Шу деңгейі: Lc = 89 дБ [A]

Қауіпсіздік жүйесі

Бұл құралдың ішкі және сыртқы қорғауы бар. Қатты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін салқындатып алыңыз. Содан кейін, қуат сымын қайтадан розеткаға жалғал, құралды қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызудан қорғау тым жиі қосылатын болса, Philips дилеріне немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құралда механикалық қорғау да бар. Отораны қорғау үшін арнайы пластикалық тетік жасалған, ол құралға сүйенер немесе азық құралдар салынғанда сынды. Бұндай жағдай орын алғанда, тетікті шешіп, ауыстырыңыз.

Электроманниттік өрістер (ЭМО)

Бұл Philips Aent құралы электромагниттік өрістерге (ЭМО) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Нұсқауыңызға көрсетілгендей және ұшыты қолданғанда жағдайды, құралды пайдалану кәсіргі ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Өңдеу

Әнім қайта өңдеу және қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдардан және бөлшектерден жасалған. Әнімнің ұст сымын дәнегімент қонжық жәшігін белгісі болса, өнім Еуропалық 2002/96/ЕС директивасына кәрітін бйрдіреді. Ешқашан өнімніңді басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдерді бөлек жинау тұрағы жерлікті ережелермен танысыңыз. Екі өнімді қорыққа адырғ тастау құралдан ортаға және адам денсаулығына зиянқандық кері әсерін тудырудан ақдан алады.

2 Кіріспе

Осы затты сатып алуыңыздан құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін, өнімді www.philips.com торабында тіркеліңіз.

- Осы өніммен мына әрекеттерді орындауға болады:
- ет тарту;
 - шұжық жасау;
 - кеббе жасау;
 - көкөністерді турау және ірімшікті үкіштен өткізу (тек HR2723 үкішінде).

English

1 Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not connect the appliance to a timer switch.

Warning

- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning, changing accessories or approaching parts that move in use.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Be very careful when you handle the cutter, especially when you remove it from the worm shaft and during cleaning. The cutting edges are very sharp!

- Do not use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients into the hopper while the appliance is running. Only the pushers are to be used for this purpose.
- Do not insert your fingers in the metal drum while the appliance is running.
- Make sure you fully assemble and lock the hopper before putting in the worm shaft, blade and screen into the hopper.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

Caution

- The appliance is intended for household use only.
- Before you connect the appliance to the mains, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Always switch the appliance off by pressing the O/I button.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not exceed the maximum operating time of 5 minutes at all applications.
- Let the appliance cool down to room temperature before next operation.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Noise level: Lc = 89 dB [A]

Safety system

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down until room temperature. Then, put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorized Philips service center if the overheat protection is activated too often. The appliance is also equipped with mechanical protection. To protect the motor, the plastic gear has been designed to break if bones or utensils are fed into the appliance. When this happens, simply remove the gear and exchange it.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC. Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

2 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com.

With this product, you can:

- mince meat
- make sausages
- make kebabs
- cut vegetables and grate cheese (HR2723 only)

Tip

- For more recipes, go to www.kitchen.philips.com.

3 What's in the box (Fig. 1)

1 Hopper release button	10 Sausage separator
2 Motor unit	11 Kebbe maker
3 O/I	12 A: Kebbe separator
4 Handle	13 B: Kebbe shaper
5 Metal hopper	14 Innovative cleaning tool for grinding disc (diameter of 8 mm and 5 mm)
6 InsertClean assembly	15 Innovative cleaning tool for grinding disc (diameter of 3 mm)
7 Worm shaft	16 Pusher for the plastic hopper (HR2723 only)
8 Cutter/Knife	17 Plastic hopper (HR2723 only)
9 Grinding discs	18 Metal drums (HR2723 only)
• A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm)	19 A: Coarse grater drum
• B: Fine grinding disc (diameter of 5 mm)	19 B: Fine grater drum
• C: Fine grinding disc (diameter of 3 mm)	19 C: Slicer drum
10 Screw ring	20 Pusher for the metal hopper
11 Sausage horns	21 Feeding tray
• A: Large sausage horn (diameter of 22 mm)	
• B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)	

4 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. (See "Cleaning" in Fig. 6 and Fig. 7).

5 Mince meat

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1. For disassembly, refer to Fig. 3-1.

Mince meat (Fig. 4-1)

- Note**
- Never grind bones, nuts, or other hard items.
 - Never use frozen meat. Before you grind the meat, defrost it first.
 - Do not overload the appliance by pushing too much meat into the hopper.
 - You can select the appropriate grinding disk for the preferred granularity of minced meat. You can also grind more than once for finer texture.

Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- Before you make sausages, mince the meat first. (refer to "Make sausages").
- If the hopper is stuck, switch off the appliance and disassemble the hopper from the motor unit. Then remove the stuck stuff from the hopper.

6 Make sausages

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-2. For disassembly, refer to Fig. 3-2.

Make sausages (Fig. 4-2)

- Note**
- Make sure that the projections on the hopper align with the notches of the motor.
 - Do not block the air outlet grooves of the sausage horn.
 - Do not make the sausages too thick in case the sausage skin is overstretched.
 - Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.

Recipe

Sausages

- 4,500 g ground pork
- 5 Tbsp. of salt
- 2 Tbsp. of ground white pepper
- 2 Tbsp. of rubbed sage
- 1 tsp. of ginger
- 1 Tbsp. of nutmeg
- 1 Tbsp. of thyme
- 470 ml ice water
- 1 Tbsp. of ground hot red pepper

Directions:

- Mince the meat with the coarse grinding disc.
- Thoroughly mix the minced meat and other ingredients.
- Follow the instructions above to make your own sausages.

7 Make kebbe

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-3. For disassembly, refer to Fig. 3-3.

Make kebbe (Fig. 4-3)

Recipe

Kebbe

Yield: 5-8 servings

Ingredients:

- Outer casing**
 - 500 g lamb or fat-free mutton, cut into strips
 - 500 g bulgur wheat, washed and drained
 - 1 small onion
- Filling**
 - 400 g lamb, cut into strips
 - 15 ml oil
 - 2 medium onions, finely chopped
 - 5-10 ml ground allspice
 - 15 ml plain flour
 - salt and pepper

Directions:

- Outer casing**
 - Mince the meat, wash, and onion together with the fine grinding disc.
 - Fry the onion chops until they turn golden brown.
 - Use the kebbe maker to shape the mixture into kebbe casing.
- Filling**
 - Mince the meat with the fine grinding disc.
 - Add the minced meat and other ingredients in, and then cook for 1-2 minutes.
 - Drain off excessive fat and cool the filling down.
- Cooking**
 - Push some filling into the outer casing, and then pinch both ends to seal it.
 - Heat the oil for deep frying (190°C).
 - Deep fry the kebbe for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

✳ Кенес	
<ul style="list-style-type: none">Көбейрең рещеттерді ашу үшін, www.kitchen.philips.com торабана өтінэ.	

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет).

1	❏ Түтіккі босату түймесі	12	Шұжық бөлу құралы
2	Мотор бөлігі	13	Кеббе жасау құралы <ul style="list-style-type: none">A:Кеббе бөлу құралы B:Кеббеге пішін беру құралы
3	О/І <ul style="list-style-type: none">Құралды өшіреді немесе қосады.	14	Ұсақтау дискісіне арналған инновациялық тазалау құралы (диаметрі 8 мм және 5 мм)
4	Түрқа	15	Ұсақтау дискісіне арналған инновациялық тазалау құралы (диаметрі 3 мм)
5	Темір түтік	16	Пластик түтікке арналған тығыздағыш (тек HR2723 үлгісінде)
6	InsertClean құралы	17	Пластик түтік (тек HR2723 үлгісінде)
7	Шырыш өзек	18	Темір барабандар (тек HR2723 үлгісінде) <ul style="list-style-type: none">A: Ірі уқоштен өткізу барабаны B: Мейіда уқоштен өткізу барабаны C: Тымдағыш барабан
8	ТұрағышПашақ	19	Темір түтіктің тығыздалғышы
9	Ұсақтау дискілері <ul style="list-style-type: none">A: Ірі ұсақтау дискісі (диаметр: 8 мм) B: Мейіда ұсақтау дискісі (диаметр: 5 мм) C: Ұсақтап тұрағыш диск (диаметр: 3 мм)	20	Азық сақу науасы
10	Бұранда сақинасы		
11	Шұжық саптамалары <ul style="list-style-type: none">A: Үлкен шұжық саптамасы (диаметрі: 22 мм) B: Кіші шұжық саптамасы (диаметрі: 12 мм)		

4 Бірінші рет қолданар алдында

Құралды және қосымш құралдарды бірінші рет пайдалану алдында тамаққа тиігін бөліктерді мұқият тазалаңыз. («Тазалау» бөлімін қараңыз 6-сурет және 7-сурет).

5 Етті тарту

Бастамастан бұрын, 2-2 суретіне сай жинағаныңызды тексеріңіз . Бөшкеңеу үшін кенесі 3-1 суретіне қараңыз .

Етті тарту (4-1 сурет)

≡ Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Сүйектерді, жаңғақтарды немесе басқа қатты заттарды ұсақтаушы болмаңыз. Мұддалтыған етті ешқандай қолданбаңыз! Тартпақ бұрын, еттің ыдыз ертіп алыңыз. Түтікше тым кепіт ет тығыздал құралды шамадан тыс жұмтөмен. Тұраған еттің керекті тұйырық іршіл үшін тиісті ұсақтау дискісін таңдауға болады. Сондай-ақ, ұсақырақ күш үшін бірнеше рет тұрауға да болады.

✳ Кенес
<ul style="list-style-type: none">Еттен сүйектерді, шөміштердерді және снйектерді мүмкіндігінше алып тастаңыз. Шұжық жасамас бұрын, етті тартып алыңыз. (Шұжық жасау бөлімін қараңыз) Егер түтік тұрғы қалса, құралды өшіреді және түтіккі мотор бөлігін аяқтарыңыз. Сондай-ақ, ұсақырақ күш үшін бірнеше рет тұрауға да болады.

6 Шұжықтар жасау

Бастамастан бұрын, 2-2 суретіне сай жинағаныңызды тексеріңіз. Бөшкеңеу үшін 3-2 суретіне қараңыз .

Шұжық әзірлеу (4-2 сурет)

≡ Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Түтіктегі шығынды жиерлер мотордан ойықтардына тұрадыағанын тексеріңіз. Шұжық саптамасыңызды ауа шығаратын санықуларды жаппаңыз. Шұжық қабығы қатты созылған жағдайда, шұжықтарды тым қалың жасаманыз. Шұжық саптамасына жабыспау үшін, шұжық қабығын суып тұраңыз.

Рецепттер
Шұжықтар
Қосыматын заттар: <ul style="list-style-type: none">4500 г ұсақтап тұраған шошқаның еті 5 ас қасық тұз 1 ас қасық ақ бұрыш 2 ас қасық үлгіген сәбімен 1 кіші қасық жемісәбіл 1 ас қасық жұпар мұздам дәні 1 ас қасық жезбұрыш 470 мл мұздай су 1 ас қасық үлгіген ашы қызыл бұрыш
Нұсқаулар: <ol style="list-style-type: none">Етті ірі ұсақтау дискімен тартыңыз. Тартылған етті және басқа азықтарды мұқият араластырыңыз. Шұжықтарды өзіңіз жасау үшін жоғарыдағы нұсқауларды орындаңыз.

7 Кеббе жасау

Бастамастан бұрын, 2-3 суретіне сай жинағаныңызды тексеріңіз . Бөшкеңеу үшін 3-3 суретіне қараңыз .

Кеббе әзірлеу (4-3 сурет)

Рецепттер
Кеббе
Көлемі: 5-8 кісілік
Қосыматын заттар: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ul style="list-style-type: none">500 г тымдел тұраған баған еті немесе майысы қой еті 500 г жұмылған және кептірілген бұлғур бидайы 1 кіші өшпенді піяыз Сәлем <ul style="list-style-type: none">400 г тымдел тұраған баған еті 15 мл сыйық май 2 орта өшпенді піяыз, майдалап тұраған 5-10 мм ұнтақталған қандырғыш бұрышы 15 мл қоспасыз ұн Тұз және бұрыш
Нұсқаулар: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ol style="list-style-type: none">Етті, бидайды және піяызды майда ұсақтау дискімен тартыңыз. Тартылған азықты мұқият араластырыңыз, содан кейін қоспаны тағы екі рет тартыңыз. Кеббе жасау құралымен қоспаға кебіше пішін беріңіз. Сәлама <ol style="list-style-type: none">Етті майда ұсақтау дискімен тартыңыз. Піяз бөліктерін қызарғанша күюріңіз. Тартылған етті және басқа азықтарды қосып, 1-2 минут пісіріңіз. Артық майды тағып, салмағын суытыңыз. Пісіру <ol style="list-style-type: none">Сыртын қабыққа біраз салма салып, екі жағына саусақпен қысып жабыстырыңыз. Қатты күюру үшін майды қыздырыңыз (190°С). Кеббені 3-4 минут бойы немесе қызарғанша қатты күюріңіз.

8 Көкөністерді тұрау (тек HR2723 үлгісінде)

Бастамастан бұрын, 2-4 суретіне сай жинағаныңызды тексеріңіз . Бөшкеңеу үшін 3-4 суретіне қараңыз .

Көкөністерді кесіңіз (4-4 сурет)

5-суретте әр барабанда қолданылатын азық-түліктер мен тұрау пішіндері көрсетілді.

≡ Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Пластикалық түтіккі тек темір барабандармен және пластикалық түтіккің тығыздалғышмен бірге пайдаланыңыз.

✳ Кенес
<ul style="list-style-type: none">Ірімшікті де уқоштен өткізуге болады. Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін, алмақарды қабығын аршып өңденіз.

9 Тазалау және техникалық қызмет көрсету (6-сурет және 7-сурет)

- Қосымша құралдарды шешіспе немесе моторды тазаламас бұрын, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны ағып су астында шаюға болмайды.
- Темір бөліктерді ыдыс жуғышты жууға болмайды.
- Корпуссты дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Қағанд етті шағару үшін, түтік арқымы нан тымдеңгері өткізіңіз.
- Алмабыз бөліктерді жеріксіз шөктемнен сабынды суды жуып, газга сумен шайыңыз да, жұмсақ шүберекпен немесе майықтармен дереу күргатыңыз.
- Тот баспау үшін, темір бөліктеге аздап май жағып, шөктемнен ысықсызыз.

InsertClean құралын тазалаңыз (8-сурет)

InsertClean құралы түтіккіңің іші оңай әрі толық тазалауға мүмкіндік береді. InsertClean құралын түтіккіңіз алып шығып, кенесі суретте көрсетілгендей тазай-ақ алыңыз: 8.

≡ Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Ұсақтаушы дискілерге жабысқан қалдықтарды кетіру үшін инновациялы тазалау құралын пайдаланыңыз. олардан таза сумен шайып, жұмсақ шүберекпен немесе тазалыған бірден күргатыңыз.

Русский

1 Внимание

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.
- Запрещается подключать прибор к таймеру отключения.

Предупреждение

- Всегда выключайте прибор и отключайте его от источника питания перед сборкой, разборкой, очисткой, прежде чем сменить аксессуар или присоединиться к движущимся частям, а также когда прибор остается без присмотра.
- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться производителем, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Лица с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только под присмотром или после получения инструкции по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами (например, лопаточкой) при включенном приборе. Для этого разрешается использовать только толкатели.
- Не вставляйте пальцы в металлический барабан, когда прибор работает.
- Прежде чем устанавливать в загрузочную часть вал шнека, ножевой блок и решетку, убедитесь, что вы полностью собрали и зафиксировали ее.
- Данный приборне предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- При обнаружении трещин или повреждений вращающегося фильтра или защитной крышки прекратите использование прибора.

Внимание!

- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что он собран должным образом.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Всегда выключайте прибор с помощью кнопки О/І.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Продолжительное непрерывной работы прибора в любом режиме не должна превышать 5 минут.
- Прежде чем снова использовать прибор, дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Во избежание возникновения опасной ситуации из-за случайного сброса аварийного предохранителя, не подключайте прибор к внешним отключающим устройствам, например, к таймеру, или к сети, в которой возможны сбои подачи электроэнергии.
- Уровень шума: Lc = 89 дБ [A]

Система безопасности

В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и позвольте ему охладиться до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips. Для прибора также предусмотрена механическая защита. Для защиты электродвигателя используется пластиковая втулка, которая повреждается при попадании в прибор косточек или крупных принадлежностей. В данном случае извлеките и замените втулку.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор соответствует стандартам по воздействию электромагнитных полей (ЭМП). При правильном обращении в соответствии с рекомендациями в данной инструкции по эксплуатации прибор безопасен в использовании, что подтверждается измерениями на сегодня науками данными.

Утилизация

Данное изделие изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые подлежат повторной переработке и вторичному использованию.

Если изделие маркировано знаком с изображением перечернутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие Директивы ЕС 2002/96/ЕС. Никогда не выбрасывайте отслужившие изделия вместе с бытовым мусором. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

2 Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на веб-сайте www.philips.com.

Данный прибор позволяет выполнять следующие операции

- приготовить фарш;
- приготовить колбаски;
- готовить кеббе;
- нарезать овощи и натирать сыр (только для HR2723).

✳ Совет
<ul style="list-style-type: none">Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте www.kitchen.philips.com.

3 Комплект поставки (рис. 1)

1	❏ Кнопка отсоединения загрузочной части <ul style="list-style-type: none">Нажмите и удерживайте при извлечении загрузочной части мясорубки.	12	Разделитель для колбасок
2	Блок электродвигателя	13	Насадка для кеббе <ul style="list-style-type: none">A: разделитель для кеббе B: насадка для формирования кеббе
3	О/І <ul style="list-style-type: none">Выключение и включение прибора.	14	Инновационное приспособление для очистки диска для шинкови (диаметр 8 мм и 5 мм)
4	Ручка	15	Инновационное приспособление для очистки диска для шинкови (диаметр 3 мм)
5	Металлическая загрузочная часть	16	Толкатель для пастиковой камеры подачи мяса (только для HR2723)
6	Блок InsertClean	17	Пластиковая камера подачи мяса (только для HR2723)
7	Вал шнека	18	Металлические барабаны (только для HR2723) <ul style="list-style-type: none">A: барабан для крупной терки B: барабан для мелкой терки C: барабан для нарезки ломтиками
8	Режущий блок/нож	19	Толкатель для металлической камеры подачи мяса
9	Диски для шинкови <ul style="list-style-type: none">A: диск для крупной шинкови (диаметр 8 мм) B: диск для мелкой шинкови (диаметр 5 мм) C: диск для мелкой шинкови (диаметр 3 мм)	20	Загрузочный поддон
10	Фиксирующее кольцо		
11	Насадки для колбасок <ul style="list-style-type: none">A: большая насадка для колбасок (диаметр 22 мм) B: малая насадка для колбасок (диаметр 12 мм)		

4 Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора и аксессуаров тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания. (См. раздел "Очистка" на рис. 6 и рис. 7).

5 Приготовление фарша

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-1. Разборка см. рис. 3-1.

Приготовление фарша (рис. 4-1)

≡ Примечание
<ul style="list-style-type: none">Не используйте прибор для измельчения костей, орехов, а также других твердых продуктов. Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить. Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса. Выберите соответствующий диск в зависимости от нужной степени измельчения фарша. Для получения более мелкого фарша его можно пропустить через мясорубку несколько раз.
✳ Совет
<ul style="list-style-type: none">По возможности удалите все косточки, хрящи и сухожилия. Перед приготовлением колбасок необходимо приготовить фарш. (См. раздел "Приготовление колбасок") Если загрузочная часть заблочирована, выключите прибор и омойте загрузочную часть с блока электродвигателя. Затем удалите продукты, блокирующие загрузочную часть.

6 Приготовление сосисок

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2–2. Разборка см. рис. 3-2.

Приготовление колбасок (рис. 4-2)

≡ Примечание
<ul style="list-style-type: none">Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя. Не закрывайте отверстия для выхода воздуха на насадке для колбасок. Смажьте за толщией колбасок, чтобы оболочка не была натянута слишком туго. Оболочка должна быть все время влажной — это предотвратит ее прилипание к насадке для колбасок.

Рецепт

Колбаски
Ингредиенты: <ul style="list-style-type: none">4500 г свиного фарша 5 ст. ложек соли 1 ст. ложка молотого белого перца 2 ст. ложки тертого шафрея 1 ч. ложка имбиря 1 ст. ложка мускатного ореха 1 ст. ложка шафрея 470 мл холодной воды 1 ст. ложка молотого острого красного перца
Способ приготовления
1 Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для крупной шинкови.
2 Тщательно смешайте фарш с остальными ингредиентами.
3 Приготовьте колбаски, следуя инструкциям выше.

7 Приготовление кеббе

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-3. Разборка см. рис. 3-3.

Рецепт
Кеббе
Количество: 5–8 порций
Ингредиенты: <ul style="list-style-type: none">Внешний слой <ul style="list-style-type: none">500 г мяса ягненок или нежирной баранины, нарезанного полосками 500 г булгура, промытого и подсушенного 1 небольшая луковица Начинка <ul style="list-style-type: none">400 г мяса ягненок, нарезанного полосками 15 мл растительного масла 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера 5–10 мм, молотой гвоздики 15 мл уксуса соль и перец
Способ приготовления
1 Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края.
2 Разогрейте масло для глубокой прожарки (190 °C).
3 Обжаривайте кеббе в течение 3–4 минут или до появления золотистой корочки.

Рецепт
Кеббе
Количество: 5–8 порций
Ингредиенты: <ul style="list-style-type: none">Внешний слой <ul style="list-style-type: none">1) Пропустите через мясорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинкови. 2) Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета. 3) С помощью насадок для кеббе придайте полученной смеси форму. Начинка <ul style="list-style-type: none">1) Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для мелкой шинкови. 2) Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут. 4) Дайте жиру стечь и охладите начинку.
Приготовление пицци
1 Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края.
2 Разогрейте масло для глубокой прожарки (190 °C).
3 Обжаривайте кеббе в течение 3–4 минут или до появления золотистой корочки.

Если изделие маркировано знаком с изображением перечернутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие Директивы ЕС 2002/96/ЕС. Никогда не выбрасывайте отслужившие изделия вместе с бытовым мусором. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

✳ Совет
<ul style="list-style-type: none">Также можно натереть сыр. Для более качественного результата перед обработкой ошайтите ножики от жюльер.

8 Нарезка овощей (только для HR2723)

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-4. Разборка см. рис. 3-4.

≡ Примечание
<ul style="list-style-type: none">Используйте только пастиковую загрузочную часть мясорубки вместе с металлическими барабанами и толкателем для пастиковой загрузочной части мясорубки.
✳ Совет
<ul style="list-style-type: none">Также можно натереть сыр. Для более качественного результата перед обработкой ошайтите ножики от жюльер.

9 Очистка и уход (рис. 6 и рис. 7)

- Перед изменением насадок или очисткой блока электродвигателя выключите прибор и отключите его от электросети.
- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.
- Запрещается мыть металлические детали в посудомоечной машине.
- Очистите основание устройства с помощью влажной тряпки.
- Для удаления остатков мяса пропустите через загрузочную часть кусочек хлеба.
- Вымойте съемные части с помощью мягкой щеткины в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью.
- Чтобы предотвратить ржавление, слегка смажьте металлические детали жиром или маслом.

Очистка блока InsertClean (рис. 8)

Блок InsertClean позволяет легко проводить тщательную очистку камеры подачи мяса изнутри. Вы можете извлечь блок InsertClean из камеры подачи мяса и очистить его в соответствии с рис. 8.

≡ Примечание
<ul style="list-style-type: none">Для удаления остатков продуктов с дисков для шинкови используйте инновационное приспособление для очистки. Ополосните диски чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью или салфеткой.

Українська

1 Важливо

Уважно прочитайте інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.
- Не під'єднуйте пристрій до реле часу.

Попередження

- Завжди вимикайте пристрій та від'єднуйте його від мережі, якщо залишаєте без нагляду та перед тим як збирати, розбирати, чистити пристрій або наближатися до частин, які рухаються під час використання.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга, вказана на дні пристрою, збігається із напругою у мережі.
- Якщо кабель живлення, штекер чи інші частини пошкоджені, не під'єднуйте пристрій.
- Якщо кабель живлення пошкоджені, для уникнення небезпекі його повинен замінити лише виробник, його сервісний агент або кваліфікована особа.
- Пристроєм можуть користуватися особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, ім було про